Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Charcutier, veuillez visiter :
bpcharcutier.fr/annales-sujets-et-corriges

BP CHARCUTIER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

E4-U41 Gestion - Compta. - Math. Appliquées et Techniques commerciales

Session 2010 • Code sujet : **10-1646** • Durée : **4 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Gestion d’une prestation traiteur, coût de revient et TVA** (6 questions) — **Page 3**
2. **Choix d’équipements, comparaison des financements et amortissement** (3 questions) — **Page 8**
3. **Prospection, publicité et actions promotionnelles** (3 questions) — **Page 11**
4. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U41 - Gestion - comptabilité, mathématiques appliqués et techniques commerciales/2010/BP Charcutier - U41 - Gestion - comptabilité, mathématiques appliqués et techniques commerciales - Session 2010 - 3-Sujet.pdf

1. Gestion d’une prestation traiteur, coût de revient et TVA

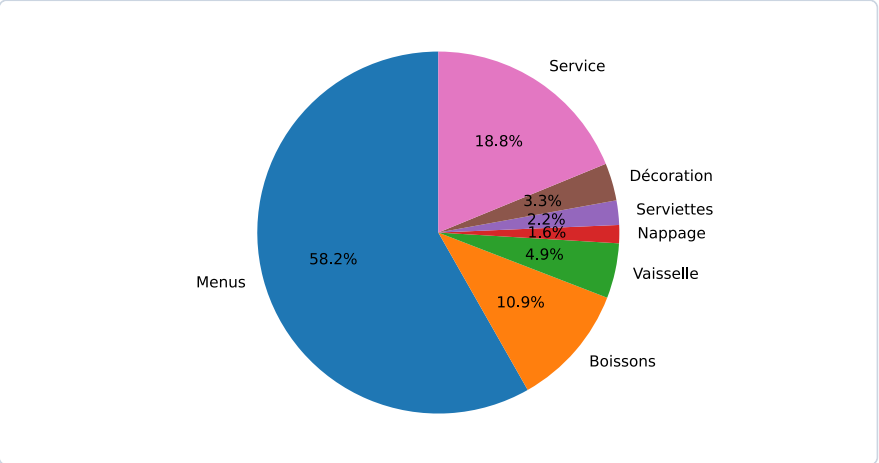
Monsieur Bouland organise un repas pour 180 personnes et veut représenter la répartition des éléments de sa prestation. Il calcule ensuite le coût de revient de magrets sauce crème aux girolles, leur prix de vente et la TVA due.

Situation 1-1

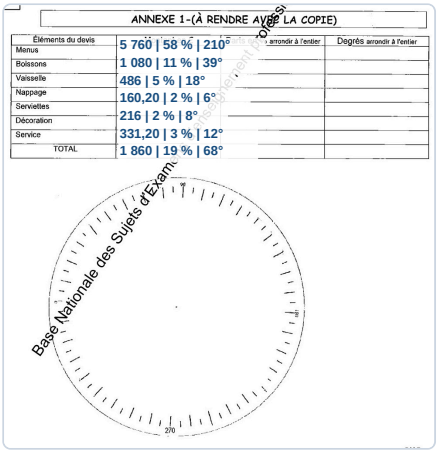
Question 1-1. À partir du devis du document 1, compléter le tableau de répartition de la prestation dans l’annexe 1, puis représenter cette répartition sous la forme d’un graphique circulaire.

Élément	Montant HT (€)	Part (%)	Degrés
Menus	5 760,00	58	210
Boissons	1 080,00	11	39
Vaisselle	486,00	5	18
Nappage	160,20	2	6
Serviettes	216,00	2	8
Décoration	331,20	3	12
Service	1 860,00	19	68
Total	9 893,40	100	361*

Pour chaque poste, la part est le montant divisé par 9 893,40, puis multiplié par 100 ; l’angle est le montant divisé par 9 893,40, puis multiplié par 360. Les parts et les degrés sont arrondis à l’entier comme demandé. Les angles arrondis totalisent 361° ; le graphique circulaire doit donc être tracé à partir des montants exacts, qui donnent un cercle complet.



Annexe 1 complétée


ANNEXE 1-(À RENDRE AVEC LA COPIE)

Éléments du devis		Degrés arrondir à l'entier
Menus	5 760 | 58 % | 210°	
Boissons	1 080 | 11 % | 39°	
Vaisselle	486 | 5 % | 18°	
Nappage	160,20 | 2 % | 6°	
Serviettes	216 | 2 % | 8°	
Décoration	331,20 | 3 % | 12°	
Service	1 860 | 19 % | 68°	
TOTAL		

Base Nationale des Sujets d'Exam

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total : 9 893,40 € HT. Parts arrondies : 58 %, 11 %, 5 %, 2 %, 2 %, 3 % et 19 %.

Situation 1-2

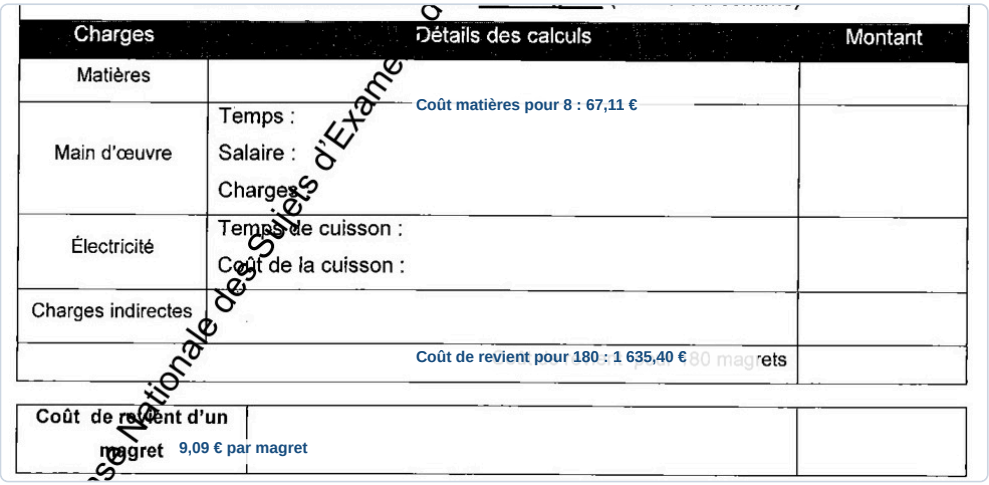
Question 1-2. À partir de la recette du document 2 et des données de charges du document 3, compléter le calcul du coût des matières pour 8 personnes et le calcul du coût de revient pour 180 magrets dans l'annexe 2. Déterminer le coefficient multiplicateur permettant de passer du coût de revient au prix de vente TTC de 22 € par personne, puis calculer le prix de vente unitaire HT en tenant compte de la TVA facturée.

Pour les ingrédients, on convertit les quantités en kilogrammes ou en litres, puis on multiplie par le prix correspondant. Le total pour 8 personnes, arrondi au centime, est multiplié par 180 ÷ 8 pour obtenir le coût matière des 180 magrets.

Ingrédient	Quantité pour 8	Calcul	Coût (€)
Magrets	2,4 kg	2,4 × 15,20	36,48
Échalotes	0,12 kg	0,12 × 3,60	0,43
Girolles	0,8 kg	0,8 × 30,00	24,00
Crème fraîche	0,5 L	0,5 × 2,80	1,40
Porto	0,5 L	0,5 × 9,20	4,60
Sel, poivre	-	Forfait	0,20
Total matières			67,11

Pour 180 magrets : matières 67,11 × 22,5 = 1 509,98 € ; main-d'œuvre 7,5 h × 9,44 × 1,435 = 101,60 € ; électricité 1 h × 6 × 0,52 = 3,12 € ; charges indirectes 22,5 × 0,92 = 20,70 €. Le coût de revient est 1 635,40 €, soit 9,09 € par magret. Le coefficient est 22 ÷ 9,09 = 2,42. Avec une TVA de 5,5 %, le prix HT est 22 ÷ 1,055 = 20,85 €.

Annexe 2 complétée



Charges	Détails des calculs	Montant
Matières	Coût matières pour 8 : 67,11 €	
Main d'œuvre	Temps : Salaire : Charges	
Électricité	Temps de cuisson : Coût de la cuisson :	
Charges indirectes		
	Coût de revient pour 180 : 1 635,40 € pour 180 magrets	
Coût de revient d'un magret	9,09 € par magret	

Session Nationale des Sujets d'Examen

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Matières pour 8 : 67,11 €. Coût de revient : 1 635,40 €, soit 9,09 € par magret. Coefficient : 2,42. Prix de vente unitaire HT : 20,85 €.

Situation 1-3

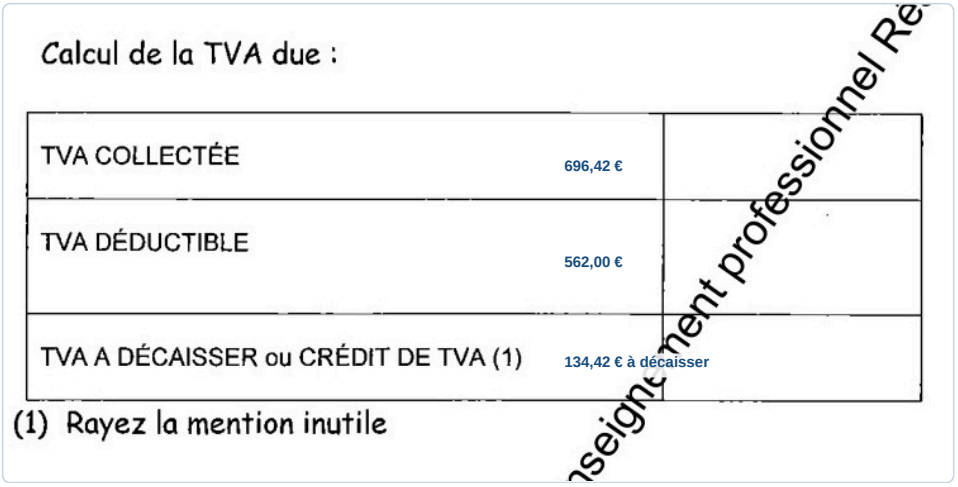
Question 1-3. À partir du document 1, calculer la TVA à reverser à l'État sur la prestation, en tenant compte des 562 € de TVA payés sur les achats et charges, puis compléter le tableau de l'annexe 3 en distinguant TVA collectée, TVA déductible et TVA à décaisser ou crédit de TVA.

La facture du document 1 porte une TVA totale de 696,42 €, calculée sur les deux bases soumises aux taux de 5,5 % et de 19,6 %. On soustrait la TVA payée sur les achats et charges, soit 562,00 €.

Élément	Montant (€)
TVA collectée	696,42
TVA déductible	562,00
TVA à décaisser	134,42
Crédit de TVA	0,00

Calcul : 696,42 - 562,00 = 134,42 €. Le solde est positif : Monsieur Bouland a donc une TVA à décaisser.

Annexe 3 complétée



Calcul de la TVA due :

TVA COLLECTÉE	696,42 €	
TVA DÉDUCTIBLE	562,00 €	
TVA A DÉCAISSER ou CRÉDIT DE TVA (1)	134,42 € à décaisser	

(1) Rayez la mention inutile

Enseignement professionnel Re

✓ RÉPONSE À RETENIR

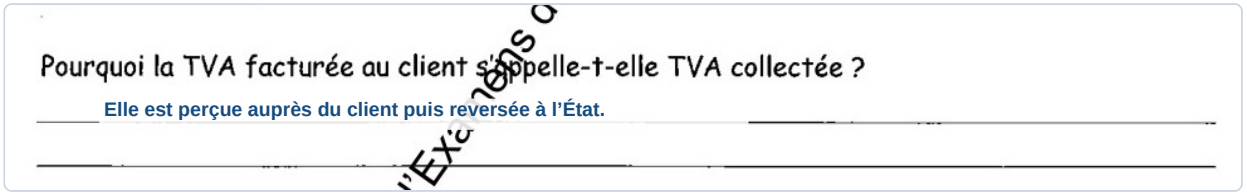
TVA collectée : 696,42 €. TVA déductible : 562,00 €. TVA à décaisser : 134,42 €.

Annexe 3

Question. Expliquer pourquoi la TVA facturée au client s'appelle la TVA collectée.

La TVA facturée est appelée « collectée » parce que Monsieur Bouland la reçoit du client en même temps que le prix de la prestation. Il ne la conserve pas comme une recette : il la déclare, puis reverse à l'État le solde après déduction de la TVA payée sur ses achats et charges.

Réponse à la question TVA collectée



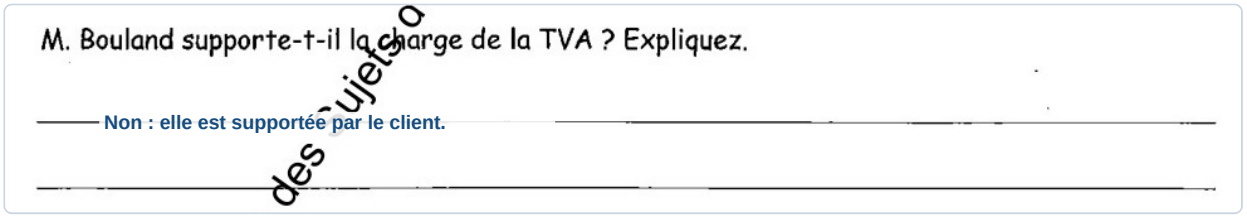
✓ RÉPONSE À RETENIR

Il la perçoit auprès du client, puis la reverse à l'État après déduction de la TVA payée sur ses achats et charges.

Question. Expliquer si Monsieur Bouland supporte la charge de la TVA.

Non, Monsieur Bouland ne supporte pas la charge de la TVA facturée au client : c'est le client qui la paie. L'entreprise agit comme intermédiaire de collecte et reverse la TVA due à l'État, après avoir déduit la TVA qu'elle a elle-même payée sur ses achats et charges.

Réponse sur la charge de TVA



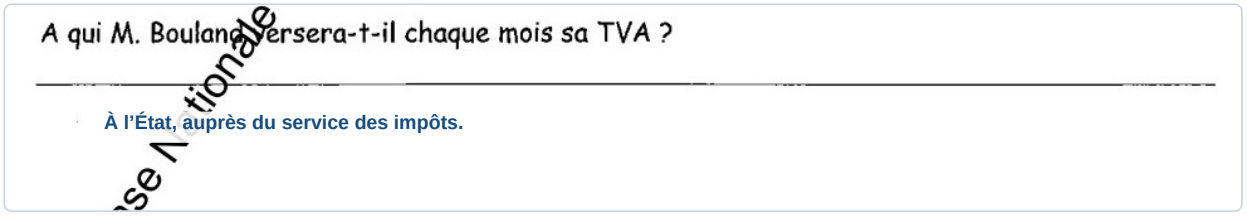
✓ RÉPONSE À RETENIR

Non. La TVA est supportée par le client ; Monsieur Bouland la collecte et reverse le solde dû.

Question. Indiquer à qui Monsieur Bouland versera chaque mois sa TVA.

Monsieur Bouland verse la TVA à l'État, auquel elle est due. Concrètement, le paiement est effectué auprès du service des impôts compétent, selon les modalités de déclaration et de règlement de l'entreprise.

Réponse au destinataire de la TVA



✓ RÉPONSE À RETENIR

À l'État, auprès du service des impôts compétent.

2. Choix d’équipements, comparaison des financements et amortissement

Pour répondre à la demande, Monsieur Bouland souhaite acheter deux cuisinières et compare les offres de trois fournisseurs. Il étudie aussi le financement par emprunt ou crédit-bail, puis l’amortissement linéaire des équipements.

Situation 2-1

Question 2-1. À partir de l’appel d’offres du document 4 et des réponses des fournisseurs du document 5, compléter le tableau comparatif de l’annexe 4, choisir le fournisseur le plus intéressant et donner les formules de calcul à insérer dans les cellules B2, G3 et I4 du tableur.

Le montant brut correspond au prix unitaire multiplié par 2. La remise est calculée sur ce montant, puis le port est ajouté au net commercial. Électromalin est la seule offre qui respecte les caractéristiques demandées et son total est le plus bas.

Fournisseur	Délai	P.U.	Qté	Montant brut	Taux remise	Montant remise	Net commercial	Port	Total à payer
Électromalin	15 jours	3 310 €	2	6 620 €	10 %	662 €	5 958 €	0 €	5 958 €
Adémanager	10 jours	4 995 €	2	9 990 €	5 %	499,50 €	9 490,50 €	60 €	9 550,50 €
Pro Men	2 sem aines	5 020 €	2	10 040 €	0 %	0 €	10 040 €	40 €	10 080 €

Dans le tableur, B2 reçoit le prix unitaire saisi (3 310 €), ce n’est pas une cellule de calcul. Formules : G3 = D3-F3 et I4 = G4+H4.

Annexe 4 complétée

Fournisseur	Délai de livraison	P.U.	Qté	Montant Brut	Taux de remise	Montant de la remise	Montant Net Commercial	Port	Total à payer
Électromalin 15 j	3 310	2	6 620	10 %	662	5 958	0		5 958
Adaménager 10 j	4 995	2	9 990	5 %	499,50	9 490,50	60	9 550,50	
Pro men 2 sem.	5 020	2	10 040	0 %	0	10 040	40		10 080

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Choix : Électromalin, offre conforme la moins chère, à 5 958 € pour deux cuisinières.

Situation 2-2

Question 2-2. À partir du document 6, comparer emprunt et crédit-bail pour un investissement de 10 000 €. Répondre aux questions de l'annexe 5 sur les mensualités, le total des paiements et des intérêts de l'emprunt, le total des loyers, l'option d'achat, le coût total du crédit-bail avec achat final et le propriétaire des cuisinières pendant la location. Présenter des arguments positifs et négatifs sur le crédit-bail et indiquer le financement le moins cher.

Le tableau de remboursement indique une mensualité de 188,53 € pendant 60 mois. Le total payé est 188,53 × 60 = 11 311,80 €, dont 1 311,80 € d'intérêts pour 10 000 € empruntés.

En crédit-bail, les loyers totalisent 1 800 € + 59 × 247 € = 16 373 €. L'option d'achat représente 8 % de 10 000 €, soit 800 €. Pendant la location, les cuisinières appartiennent au bailleur.

- Atout : préserver la trésorerie.
- Limites : coût plus élevé et absence de propriété avant l'achat final.

Annexe 5 complétée



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Emprunt : 11 311,80 €. Crédit-bail avec achat : 17 173 €. L'emprunt coûte 5 861,20 € de moins.

Situation 2-3

Question 2-3. Pour une cuisinière acquise 5 200 € HT, mise en service le 1er juin 2010 et amortie linéairement sur 8 ans avec une valeur résiduelle nulle, compléter les quatre premières lignes du tableau d'amortissement de l'annexe 6 et indiquer l'avantage fiscal procuré par cette acquisition.

La base amortissable est de 5 200 € (valeur résiduelle nulle). Le taux linéaire annuel vaut 100 % ÷ 8 = 12,5 %, soit une annuité pleine de 5 200 € ÷ 8 = 650 €. La mise en service le 1er juin donne 7 mois d'amortissement en 2010 : 650 × 7/12 = 379,17 €, arrondi au centime.

Année	Valeur d'origine	Calcul des annuités	Annuité	Cumul amortissements	Valeur nette comptable
2010	5 200 €	650 × 7/12	379,17 €	379,17 €	4 820,83 €
2011	5 200 €	650	650 €	1 029,17 €	4 170,83 €
2012	5 200 €	650	650 €	1 679,17 €	3 520,83 €
2013	5 200 €	650	650 €	2 329,17 €	2 870,83 €

L'amortissement est une charge déductible : il réduit le résultat imposable et donc l'impôt dû.

Annexe 6 complétée

Nom de l'immobilisation :			Date d'acquisition :		
Base HT :			Date de mise en service :		
Durée d'amortissement :			Taux linéaire :		
Années	Valeur d'origine	Calcul des annuités	Annuités	Cumul des amortissements	Valeur Nette Comptable
2010	5 200 €	650 × 7/12	379,17 €	379,17 €	4 820,83 €
2011	5 200 €	650	650 €	1 029,17 €	4 170,83 €
2012	5 200 €	650	650 €	1 679,17 €	3 520,83 €
2013	5 200 €	650	650 €	2 329,17 €	2 870,83 €

Centre d'Examen d'enseignement professionnel Rés

✓ RÉPONSE À RETENIR

Annuités 2010 à 2013 : 379,17 €, puis 650 € par an. Avantage fiscal : déduction des amortissements du résultat imposable.

3. Prospection, publicité et actions promotionnelles

Pour développer sa clientèle, Monsieur Bouland prépare un prospectus destiné aux associations de la ville et des environs, annonçant un banquet du week-end et une réduction de 5 % pour les commandes passées avant le 15 juin. Il réfléchit aussi à la publicité sur son lieu de vente et à des actions promotionnelles conjointes avec le boulanger voisin.

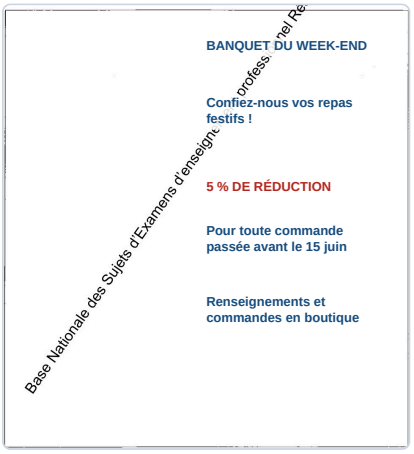
Situation 3-1

Question 3-1. Réaliser le prospectus demandé en soignant sa présentation et en faisant figurer la proposition de banquet du week-end ainsi que la réduction de 5 % pour les commandes passées avant le 15 juin. Citer ensuite deux avantages et deux inconvénients de cette démarche dans l'annexe 8.

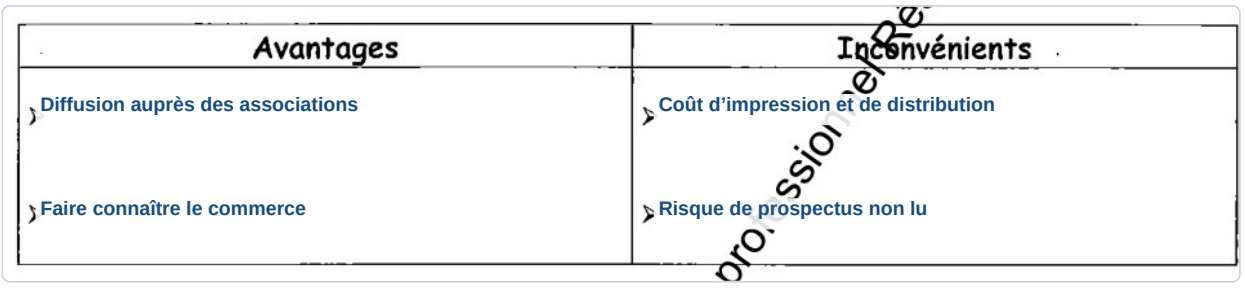
Le prospectus s'adresse aux associations de la ville et des environs. Il doit annoncer le banquet du week-end et mettre en évidence la réduction de 5 % pour toute commande passée avant le 15 juin. Exemple de texte : « BANQUET DU WEEK-END : confiez-nous vos repas festifs ! Pour toute commande passée avant le 15 juin, profitez de 5 % de réduction. Renseignements et commandes en boutique. » Une présentation aérée rend l'offre facile à repérer.

Avantages	Inconvénients
Diffuser largement l'offre auprès des associations.	Impression et distribution payantes.
Faire connaître le commerce et attirer de nouveaux clients.	Risque de prospectus non lu ou jeté.

Prospectus complété



Avantages et inconvénients



✓ RÉPONSE À RETENIR

Prospectus annonçant le banquet du week-end et une réduction de 5 % avant le 15 juin. Avantages : diffusion et nouveaux clients. Inconvénients : coût et risque de non-lecture.

Situation 3-2

Question 3-2. Citer trois supports de publicité que Monsieur Bouland peut utiliser sur son lieu de vente.

Les supports choisis doivent être visibles par les clients dans le magasin ou à son entrée. Monsieur Bouland peut notamment utiliser :

1. une affiche en vitrine, pour annoncer les produits ou les offres ;
2. un présentoir de comptoir, pour mettre en avant une spécialité ;
3. des affichettes ou panneaux à l'intérieur, pour signaler les promotions.

Ces supports communiquent directement auprès de la clientèle présente sur le lieu de vente.



> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Affiche en vitrine, présentoir de comptoir et affichettes ou panneaux à l'intérieur du magasin.

Situation 3-3

Question 3-3. Citer trois actions promotionnelles distinctes à mettre en place avec le boulanger voisin pour les fêtes de fin d'année et justifier chacune d'elles.

Pour les fêtes de fin d'année, le charcutier et le boulanger peuvent proposer des actions conjointes qui associent leurs produits et leurs clientèles. Les actions doivent être distinctes : une offre commune, un avantage lié à la visite de l'autre boutique et une animation permettant de découvrir les produits. Chaque proposition vise à soutenir les ventes et à faire connaître les deux commerces.

Action promotionnelle	Justification
Proposer un panier festif commun de charcuterie et de pains spéciaux.	Associer les produits et augmenter les ventes des deux commerces.
Distribuer un bon de réduction croisé entre les deux boutiques.	Inciter les clients de l'un à découvrir l'autre commerce.
Organiser une dégustation commune de produits festifs.	Faire découvrir les produits et susciter l'achat pour les fêtes.

Actions promotionnelles et justifications

Actions promotionnelles	Justifications
Panier festif commun	Associer les produits, développer les ventes
Bons de réduction croisés	Faire découvrir l'autre boutique
Dégustation commune	Faire connaître les produits festifs

Base Nationale des Sujets

✓ RÉPONSE À RETENIR

Panier festif commun, bons de réduction croisés et dégustation commune : associer les offres, attirer les clientèles des deux commerces et faire découvrir leurs produits.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de BP Charcutier-traiteur, session 2010, porte le code 10-1646 et dure 4 heures, avec un coefficient 4. À partir de l'activité de Monsieur Bouland, elle évalue la gestion d'une prestation traiteur, le calcul des coûts et de la TVA, la comparaison d'offres et de financements, l'amortissement, ainsi que la prospection et les actions commerciales.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour une part de graphique circulaire, calculer l'angle : montant de la part / montant total × 360°.
- Le coût de revient comprend les matières, la main-d'œuvre, l'électricité et les charges indirectes.
- La TVA à décaisser correspond à la TVA collectée diminuée de la TVA déductible.
- En amortissement linéaire, l'annuité pleine est égale à la base amortissable divisée par la durée.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les quantités de la recette et convertir correctement les ingrédients prévus pour 8 personnes.
- Distinguer les montants HT, la TVA et les montants TTC dans les calculs.
- Pour comparer les fournisseurs, intégrer remises, frais de port et total réellement à payer.
- Pour le prospectus et les actions commerciales, respecter chaque élément demandé et justifier les propositions.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les parts et les angles du graphique circulaire ?

Additionnez les montants pour obtenir le total. Pour chaque élément, divisez son montant par le total afin d'obtenir sa part, puis multipliez cette proportion par 360° pour calculer l'angle à représenter.

Q : Comment déterminer le coût de revient des magrets ?

Calculez le coût des ingrédients selon les quantités et les prix indiqués. Ajoutez les charges de main-d'œuvre, d'électricité et les charges indirectes, puis rapportez le coût total au nombre de magrets concerné.

Q : Le sujet précise-t-il le temps à consacrer à chaque dossier ou un barème par question ?

Le sujet indique une durée totale de 4 heures, mais ne précise ni répartition du temps entre les dossiers ni points par question. Organisez votre temps selon les tâches et gardez une période pour vérifier les calculs et les annexes.

Q : Comment choisir le fournisseur le plus intéressant ?

Comparez les fournisseurs à partir des données de l'offre et calculez le total à payer pour la quantité demandée, après remise et avec les frais de port. Le choix doit s'appuyer sur ce total et sur les exigences de l'appel d'offres.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U41 - Gestion - comptabilité, mathématiques appliqués et techniques commerciales/2010/BP Charcutier - U41 - Gestion - comptabilité, mathématiques appliqués et techniques commerciales - Session 2010 - 3-Sujet.pdf
Ressources BP Charcutier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.